PRESS RELEASE 報道関係者各位



京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社 琵琶湖ホテル 2025 年 12 月 2 日

【琵琶湖ホテル】初春を彩るランチメニュー 冬に旬を迎えた海鮮を楽しむ鮨ランチに カウンターで焼き上げるライブ感が魅力の鉄板焼

琵琶湖ホテル(所在地:滋賀県大津市浜町、総支配人:前田義和)は、2026 年 1 月 4 日(日)から 2 月 25 日(水)まで、2 階「日本料理 おおみ」、「鉄板焼 おおみ」で期間限定ランチメニューを提供します。

琵琶湖ホテルの趣の異なる 2 つのレストランにて、冬ならではのランチをご用意しました。和の伝統に創意を凝らした料理を提供する「日本料理 おおみ」では、冬に身がしまって美味しい魚を目にも鮮やかな握りに仕上げた「鮨ランチ」が登場。シェフが目の前で焼き上げるライブ感が魅力の「鉄板焼 おおみ」では、滋賀県が誇るブランド牛"近江牛"ステーキのほか、新春にふさわしい椀物などを楽しむランチコースをご用意。ご家族、ご友人となど、初春のお出かけにぜひ琵琶湖ホテルをご利用ください。





(左)『鮨ランチ』 (右) ランチ『蓬莱』イメージ

冬のおすすめランチ① 「日本料理 おおみ」 『鮨ランチ』

6,500円



冬に脂がのって旨みが増す [寒鰤] や [金目鯛] をはじめ、とろけるような [鮪]、身のしまった [滋賀県産大鱒] など、色鮮やかな海鮮を職人技が光る握りでご用意。他にも、揚げたての天麩羅や温かく優しい味わいの茶碗蒸しなど、新春に彩りを添える一品一品をお楽しみいただけます。

<メニュー> (先付) 鮪オイル煮と法蓮草のお浸し (蒸物) 茶碗蒸し (揚物) 根菜天麩羅 蓮根 丸十 人参 牛蒡

(鮨) 鯛昆布〆 鮪 烏賊いくら乗せ 寒鰤 甘海老 炙り帆立 滋賀県産大鱒 金目鯛炙りなど (留椀) 魚と青さの赤出汁 (甘味) 和菓子

詳細 URL: https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/sushi_lunch/



目の前の鉄板で焼き上げるライブ感が楽しい「鉄板焼 おおみ」では、芳醇な香りと焼き上げる音が食欲を掻き立てます。関西風お雑煮に仕上げた [鰤と焼餅白味噌椀仕立て] は、新春を祝うこの季節ならではの一品。鉄板で仕上げるだし巻き玉子やメインの近江牛など、カウンター席の落ち着いた店内でお召し上がりいただくひとときは、記念日のご利用にもおすすめです。

<メニュー>小鉢/鉄板で仕上げるだし巻き玉子/焼野菜 自家製肉味噌添え /鰤と焼餅白味噌椀仕立て/胡麻油香るじゃこサラダ/近江牛ロース肉 80g /御飯 香の物 赤出汁/デザート/珈琲又は紅茶

詳細 URL: https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/hourai_2025/

販売概要

〇提供期間:2026年1月4日(日)~2月25日(水)

○提供時間:11:30~15:00 (L.O.14:00)

〇提供店舗: 「日本料理 おおみ」(琵琶湖ホテル 2F)

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/oomi_j/

「鉄板焼 おおみ」(琵琶湖ホテル 2F)

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/oomi_t/





こちらもおすすめ! 「イタリアンダイニング ベルラーゴ」 『ランチビュッフェ』

"美味しいイタリア料理を出来立てで"をコンセプトに、ピザ窯で焼き上げる本格 ピッツァや季節の食材を使ったパスタなどを気軽にお楽しみいただけるランチビュッフェ。充実した食後のスイーツとソフトドリンクフリーフロー付き。

提供時間:【平日】 11:30~15:00 (最終入店 14:00) ※90 分制

【土日祝日】 1 部 11:30~13:00 2 部 13:30~15:00 (最終入店 14:00)

料 金:【平日】 大人 ¥4,100 小人(5歳~小学生)¥2,300 4歳以下 無料 【土日祝日】大人 ¥4,300 小人(5歳~小学生)¥2,400 4歳以下 無料

詳細 URL: https://www.keihanhotels-resorts.co.ip/biwakohotel/restaurant/bellago/



ご予約・お問合せは Tel 077-524-1225 (レストラン予約 10:00~18:00)

※掲載料金は消費税・サービス料 15%を含みます。※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※食材の入荷等の都合により、一部メニューが変更となる場合がございます。

くこのリリースに関するお問合せ/ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社 琵琶湖ホテル セールス&マーケティング部

TEL: 077-524-0016 FAX: 077-524-8318 Email: bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp HP: https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/

